



MENÚ HEMISFERIO LOFT A

Aperitivo del Chef

PLATOS AL CENTRO (cada cuatro personas)

Surtido de Ibéricos

Langostinos dos Salsas

Huevos Rotos con Jamón Ibérico y Trufa

SEGUNDO PLATO (a Elegir por persona)

Merluza en Salsa Verde con Almejas

o

Entrecote de Buey a la Parrilla con Patatas al Ajotomillo

POSTRE

DEGUSTACIÓN DE POSTRES

Incluida Bebida (Vino Crianza, Agua, Cervezas, Refrescos y
Café)

32€ Por persona Iva Incluido



MENÚ HEMISFERIO LOFT B

Aperitivo del Cheff

PLATO AL CENTRO

Huevos a Baja temperatura con Ensalada de Pimientos y
Chanquetes fritos

PRIMER PLATO

Hojaldre con Crema de Queso, Bacon y Champiñones

PESCADO

½ Ración de Bacalao Ariza

CARNE

Aleta de Ibérico Rellena de Setas en Salsa de Trufa

POSTRE

DEGUSTACIÓN DE POSTRES

Incluida Bebida (Vino Crianza, Agua, Cervezas, Refrescos y
Café)

35€ Por persona Iva Incluido



MENÚ HEMISFERIO LOFT C

Aperitivo del Cheff

PLATOS AL CENTRO

(cada cuatro personas)

*Ensalada de Mozzarella Fresca y Tomate

*Croquetas Caseras de Jamón.

*Soldaditos de Pavía con alioli de naranja (bacalao rebozado).

SEGUNDO PLATO

Dorada a la Bilbaina con Patatas Panderas

Y

TERCER PLATO

Medallón de Solomillo de Buey a la Parrilla con Sala al Pedro Ximenez y Patatas al Ajotomillo.

POSTRE

DEGUSTACIÓN DE POSTRES

Incluida Bebida (Vino Crianza, Agua, Cervezas, Refrescos y Café)

37€ Por persona Iva Incluido